



3期目の「さわら区 地域活動部員」に向けて進みます！

平素より大変お世話になっております。
初当選以来、地元早良区活動隊として様々な地域活動を通じて微力ながら市議会議員を勤めてまいりました。

活動を通じ、多くの方々と出会い、お話を伺わせて頂きました事は、私のエネルギー源であり、私の推進力となっております。

福岡市スポーツ推進委員、福岡市子ども会育成連合会事務局長、福岡市ソフトボール協会副会長などの役職につかせて頂き、多くの事を学ばせてもらいました。

国内でも有数の元気のある都市、福岡市の更なる発展、今後の将来像を考える上で、議員として関われる事に喜びを感じながら日々活動をしております。

アジアに一番近いゲートウェイ都市として、様々な活力を取り入れ、私たち市民が「福岡に住んで良かった」と実感できる街づくり、安心して暮らせる街づくりを実現していきます。

私はこの経験を更に積み、より多分野の事も吸収し、皆さまの代表として議会の中でも存在感を強めていきます。

これからも早良区活動隊として、皆さまに一番近い議員で有りつづける為に邁進してまいります。ご指導、ご鞭撻いただきますと幸甚であります。

シントロウの市議会便り 高齢者乗車券 について質問をしました

福岡市では、70歳以上の高齢者を対象に外出の機会を増やしていただき、社会参加を促進するためにバスや地下鉄、タクシーの乗車料金の助成を行っています。7割を超える方が制度を利用しており、引き続き継続していくよう、議会でも要望をしています。



日本の高齢化は諸外国に例を見ないスピードで進行をしています。私達が住む福岡市でも既に65歳以上の人口は30万人を超え、団塊の世代が75歳以上になる2025年には40万人となり、医療や介護の需要が更に増加することが見込まれています。こうした中、持続可能で安定した社会保障制度の確立が急務となっております。

福岡市は財源に限りがあるからといってサービスの見直しや負担増へとすぐに舵を切るのではなく、その前に市民一人ひとりによって充実した人生を送ることができ、結果として社会全体の医療費や介護費の削減に繋がらないかなど色々と試行錯誤していくべきと考えます。

私の事務所に電話やメールで多くの方から高齢者乗車券についてのご相談がありました。その内容は、「高齢者乗車券を廃止するな」「乗車券を減額するのかわかるか」のご意見でありました。早良区ではこのような情報を流し、署名を集める活動により乗車券利用者の不安を煽るような動きが見受けられました。私たちが福岡市議会では平成27年度より高齢者乗車券にタクシーを拡充しており、廃止、削減などはあつてはならないことで、そのため私は、昨年6月議会において「高齢者乗車券について」質問に立たせていただきましたので、紹介させていただきます。

高齢者乗車券 の廃止や削減はありません！

津田・福岡市では以前から高齢者の外出支援として地下鉄やバスの料金を助成するため、平成26年12月議会において議会の全会一致による請願採択などにより、平成27年度から高齢者乗車券にタクシーが拡充されました。そこでタクシー利用も可能となり、高齢者に喜ばれている高齢者乗車券について確認していきます。



津田・乗車券はタクシー利用という運用の拡充がなされたことにより、この制度の対象となる70歳以上の高齢者約19万4千人のうち7割を超える約14万人の方に利用され大変好評であることが分かりました。

このような中、地域では高齢者乗車券が廃止される、減らされるという不安を煽るような動きも聞こえてまいります。そこで、これまでに市は高齢者乗車券についてどのような説明をしたことがあるのかについて伺います。

津田・現在、高齢者乗車券の廃止・削減などは検討されていないという事で安心しました。

ただし、地域で、そのような不安を煽るような動きがあることについては、根も葉もないことであれば、あつてはならないことだと思えます。

しかしながら、このような声が聞こえてくるのは、今後も進行する少子・高齢化への市民の関心が高く、また将来を不安に思っていることの表れであると思えます。

高齢者乗車券は、単なるばらまきと言われるのではなく、多くの市民に活用されており、この制度の本来の目的である、高齢者の社会参加の推進による健康づくり、介護予防の効果に加え、外出による経済波及効果などありますので、この制度は多角的な視点で評価していくべきではないかと考えています。

津田信太郎 市政相談所

〒814-0013 福岡市早良区藤崎2-12-11

TEL 092-841-1200 FAX 092-841-1850

オフィシャルサイト <http://www.tsudashintaro.com>

さわら区の未来へ走ります。
応援よろしくお願い致します。

2019年4月7日は統一地方選挙
福岡市議会議員選挙
投票は18歳から！

役員

- 自由民主党福岡市議団 政務調査会長
- 福岡市スポーツ推進委員
- 福岡市ソフトボール協会 副会長
- 福岡市子ども会育成連合会 事務局長
- 玄洋社記念館 理事

顧問

- 西少年ソフトボールリーグ
- 福岡県看護連盟
- 福岡県理容生活衛生同業組合 早良支部
- フレッシュリーグ九州北部地区連盟
- 福岡地区空手道連盟
- 西日本軟式野球協会

室見川通信

昨年7月におきました豪雨災害にて、室見川が私たちの知らない一面をみせました。

それは計り知れない自然の力であり、その力はあまりにも強大で、このような大災害の前では私たち人間はただ無力であることを再認識するだけでありました。

上流より大量の雨水と土砂が流れ込み、水かさは冠水ギリギリのところまで上がっていました。

仮に土砂崩れが発生し、大量の流木が押し寄せて関や橋げたなどに引っ掛かり水の流れを止めることがあれば、室見川下流域の校区は浸水被害に遭うことになるでしょう。

毎年、集中豪雨が頻発し、降雨量が増加していくなど、温暖化による地球規模の変動は、私たちの生活に直接的に影響を及ぼすようになってきました。

日頃は四季折々の豊かな恵みを与えてくれる母なる川、室見川は私たちの憩いの場であり癒しであります。

室見川が皆さまの生活に不安を感じさせることが無いよう、護岸の整備や河川の土砂を取り除き水深を確保することは大変重要な事です。

私は今後も引き続き、皆さまに愛される室見川の整備をライフワークとしてしっかり取り組んでまいります。



しんちゃんカップ

地域で多くの方々に愛されプレーをされているバレーボールを応援したいという思いでスタートした「しんちゃんカップ」もおかげさまで第7回大会を開催する運びとなりました。

1部は小学校校区の地域チーム対象で男女ミックスルールで行います。2部は50歳以上、3部は60歳以上の寿ルールとなっています。

多くのチームにご参加を頂いておりますが、この大会を通じてバレーボールの振興と各チームの交流が深まればと思っております。

第7回しんちゃんカップ

早良区親善バレーボール大会日程

- 1部 平成31年2月17日(日)
場所:早良体育館
- 2・3部 平成31年2月24日(日)
場所:ももち体育館

子どもが生き生きと育つ社会をつくる

福岡市子ども会育成連合会の事務局長という大役を拝命し、私達の宝である福岡市の子どもたちの健全育成をはじめ、その育成者である保護者の皆さんと共に、子育てに最適な環境づくり、子どもたちが素晴らしい夢を持ち健やかに育つよう指導にも力を入れています。

地元でとれたおいしい魚になれ親しむといった取り組みの一環として、学校給食に福岡でとれた魚を提供すべきだと考えています。これは地産地消、市場の活性化の観点からも、ぜひとも実現したいと活動しています。

ようやく昨年一月中学校にて実現し、本年三月には小学校にて実現を果たします。これを継続することで、「地元のおいしい魚」を子どもたちに知ってもらい、魚食の普及につなげて行きます。

また、早良区の各地域にて不定期に「おさかな教室」を実施しています。これは子どもたちがお魚を自分で調理して食べるという体験を通じて、お魚をより身近に感じてもらうために行っています。



しんたろう
信太郎プロフィール

信太郎HP

- 福岡市議会議員津田たかしの長男として生まれる(昭和49年)
- 市立室見小学校・私立泰星中学校・私立中村学園三陽高校を卒業
- 九州産業大学・ノーザンパーズニアコミュニティカレッジ(米国)を経て
- 元衆議院議員山崎拓事務所秘書(平成15年)
- 徳倉建設株式会社入社 / 同社アフリカ・タンザニア事務所長
- 福岡市議会議員選挙 初当選(平成23年)
- 福岡市議会議員選挙 2期目当選(平成27年)

福岡の美味しいお魚をもっと食卓に！

しんちゃんのお魚レシピ

早良区の各地域にて開催しております、「お魚教室」では様々なお魚を使った料理をします。

お刺身、お寿司、海鮮丼、お吸い物などなど沢山のレシピを皆さんにご紹介していきたいと思っております。

是非、レシピを試してお魚を沢山食べてください！

今回は講師の博多豊一の中川昌和先生直伝のあらだきレシピをご紹介します。

秘伝のタレは、肉じゃが・照り焼きなどにもバッチリです!!

お魚教室で必ずでてくる魚のアラは捨てると生ごみですが、お吸い物やあらだきにすると無駄なく美味しく食べられます。

recipe あらだき

- 魚の頭、骨は出刃包丁で叩いておきます
- 多めの塩をよくまぶし、1時間ほど置きます
- 流水で血合などをきれいにとりま
- 血合などが臭み・濁りの原因になります!
- 秘伝のタレ(さとう:1、しょうゆ:1、みりん:2)を火にかけ、沸騰したらあらを入れます
- あらと一緒にショウガ、長ネギやごぼうと一緒に炊くと更においしくなります
- あらに火が通ったら鍋から取り出し、残ったタレを焦がさないように煮詰めていきます
- 水分がなくなり、とろみが出たら、お皿に盛りつけたあらにかけて出来上がりです

Point!

あらは炊き過ぎると身が固くなりくずれずれます。火が通れば大丈夫です。煮詰めたタレにつながら食べてください。